

BAB 1

PENDAHULUAN

1.1 Latar Belakang Masalah

Dewasa ini, perekonomian Indonesia kembali bangkit setelah terhantam krisis ekonomi. Perbaikan dan pengembangan dilakukan oleh banyak industri setelah belajar dari krisis ekonomi yang banyak membuat tidak sedikit perusahaan-perusahaan besar tumbang, mendorong industri-industri makin memperkokoh dirinya masing-masing. Di samping itu, hal ini juga dipacu dengan semakin dekatnya era perdagangan bebas yang menciptakan semakin ketatnya persaingan karena adanya pertumbuhan industri-industri yang bebas untuk melebarkan sayapnya.

Hal ini juga tidak luput dari perhatian industri-industri makanan yang berada di Indonesia. Perkembangan dari industri makanan dibuktikan dengan adanya perhatian dan pengamatan terhadap berkembangnya kecenderungan dari manusia yang menginginkan semuanya serba cepat dan praktis sesuai dengan tuntutan zaman dan kondisi pada saat ini. Perkembangan tersebut membawa industri makanan pada sebuah inovasi yaitu restoran siap saji. Inovasi ini disambut oleh masyarakat sehingga mendorong tumbuhnya restoran siap saji yang pesat yang pada akhirnya menimbulkan persaingan antar restoran siap saji.

Walaupun merupakan salah satu restoran siap saji yang sudah terkenal di Indonesia, Pizza HUT tetap harus menghadapi persaingan bisnis restoran siap saji yang semakin ketat. Pengungkapan dari Pizza HUT bahwa adanya persaingan ini dengan pesaing ketat dari sesama restoran siap saji memperkuat hal tersebut. Pesaing ketat yang dihadapi oleh Pizza HUT adalah restoran siap saji McDonalds dan Kentucky Fried Chicken.

Pemenuhan kebutuhan dan kepuasan konsumen menjadi prioritas utama dari industri jasa, tidak terkecuali Pizza HUT yang pada akhirnya menumbuhkan pembelian yang berkesinambungan. Berdasarkan hal tersebut, Pizza HUT juga

dituntut untuk mampu mewujudkan produk yang memenuhi kebutuhan konsumennya dengan semaksimal mungkin dibandingkan dengan pesaingnya.

1.2 Identifikasi Masalah

Kemampuan untuk beradaptasi dalam berbagai aspek seperti aspek organisasi dari Pizza HUT sendiri, keuangan, sumber daya manusia, produksi dan lain-lainnya yang mendorong Pizza HUT untuk mempunyai kemampuan dalam menganalisis strategi yang harus dijalankan untuk mengantisipasi keadaan persaingan yang dihadapi sehingga tidak tertinggal bahkan tenggelam dalam ketatnya persaingan industri restoran siap saji.

Permasalahan yang dihadapi oleh Pizza HUT adalah bagaimana menghadapi kondisi persaingan bisnis restoran siap saji yang semakin ketat di Bandung dengan munculnya dan berkembangnya restoran-restoran siap saji lainnya. Strategi yang diharapkan adalah strategi yang disesuaikan dengan kondisi pasar dan juga dengan kemampuan dari perusahaan sendiri dalam hal ini, Pizza HUT.

1.3 Pembatasan Masalah

Karena luasnya ruang lingkup penelitian serta keterbatasan waktu yang ada dan juga untuk mencegah timbulnya persepsi yang berbeda, maka perlu diadakan suatu pembatasan masalah sebagai berikut :

1. Variabel Penelitian : faktor internal dan eksternal Pizza HUT yang diidentifikasi melalui marketing mix (7P), kondisi ekonomi, kondisi sosial dan 5 (lima) kekuatan Porter.
2. Pada formulasi strategi yang dilakukan, metode yang dilakukan pada tahap 2 hanya SPACE Matrix.

Sedangkan asumsi yang digunakan ialah :

Kondisi ekonomi dan politik di Indonesia dianggap stabil pada saat dilakukan penelitian

1.4 Perumusan Masalah

Berdasarkan masalah yang dihadapi oleh perusahaan, maka dapat dirumuskan sebagai berikut :

1. Apa faktor-faktor keberhasilan (success factors) dalam pengelolaan suatu restoran siap saji ?
2. Bagaimana peta persaingan restoran siap saji restoran siap saji Pizza HUT, KFC dan McDonalds di Bandung ?
3. Strategi apakah yang dapat dikembangkan dan diterapkan dalam restoran siap saji Pizza HUT untuk memenangkan persaingan ?

1.5 Tujuan Penelitian

1. Mengetahui faktor-faktor keberhasilan (success factors) dalam mengelola sebuah restoran siap saji
2. Mengetahui peta persaingan restoran siap saji Pizza HUT, KFC dan McDonalds di Bandung
3. Mengetahui strategi yang dapat dikembangkan dan diterapkan dalam restoran siap saji Pizza HUT untuk memenangkan persaingan

1.6 Sistematika Penulisan

Sistematika penulisan tugas akhir ini adalah sebagai berikut :

Bab 1. Pendahuluan

Pada bab 1 ini akan dibahas mengenai latar belakang masalah sehingga topik tugas akhir ini diambil, identifikasi permasalahan yang dihadapi, pembatasan masalah dan asumsi yang digunakan, perumusan masalah, tujuan penelitian serta sistematika penulisan tugas akhir.

Bab 2. Tinjauan Pustaka

Pada bab ini akan dikemukakan mengenai teori-teori, prinsip-prinsip serta rumus-rumus yang digunakan oleh penulis yang berhubungan langsung dengan materi tugas akhir yang ditulis.

Bab 3. Metodologi Penelitian

Pada bab ini akan dikemukakan langkah-langkah sistematis yang digunakan oleh penulis dalam melakukan penelitian yang dilengkapi dengan flow chart beserta keterangannya. Hal ini dilakukan penulis agar memperoleh hasil penelitian yang dapat memberikan penyelesaian terhadap masalah yang timbul.

Bab 4. Pengumpulan Data

Pada bab ini akan dibahas secara terperinci mengenai data-data yang dikumpulkan serta pengolahan data yang dilakukan meliputi gambaran umum mengenai perusahaan dalam hal ini restoran siap saji yang ada di Bandung yang menjadi tempat dilakukan penelitian, dan juga penyebaran kuosioner serta wawancara langsung yang dilakukan untuk mengumpulkan data-data yang diperlukan.

Bab 5. Pengolahan Data dan Analisis

Pada bab ini akan dilakukan pengolahan data dari data-data yang telah dikumpulkan dan dilakukan analisis dari pengolahan data tersebut.

Bab 6. Kesimpulan dan Saran

Pada bab ini akan dikemukakan kesimpulan yang diperoleh dari hasil pengolahan data serta analisa yang telah dilakukan serta saran-saran yang diberikan terhadap perusahaan.
